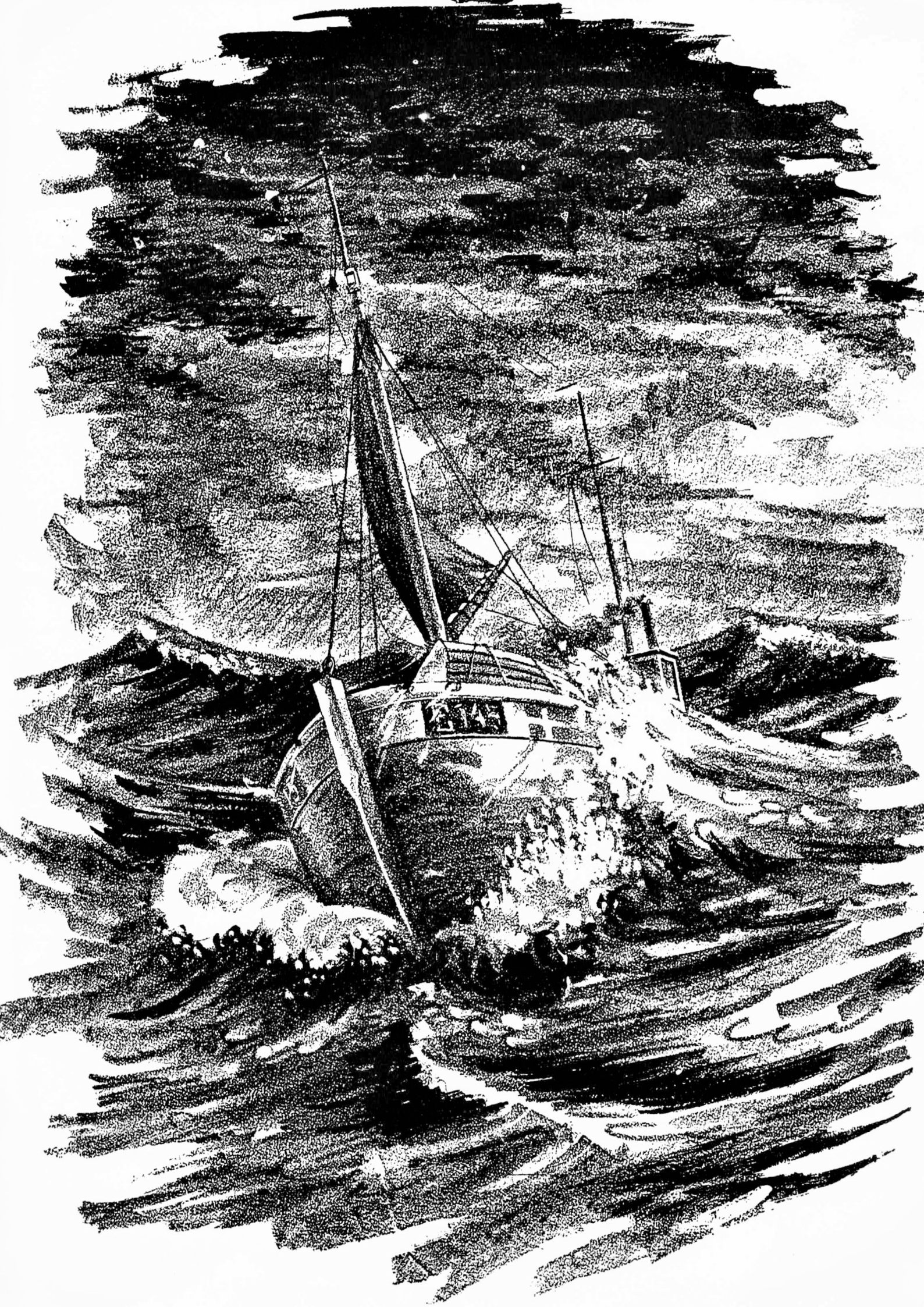
ESBJERG HERMETIK FABRIK A/S





Aar — saa gammel er Esbjerg Hermetikfabrik nu.

Saadan ved første Øjekast er det maaske ikke nogen imponerende Alder for en Virksomhed — der er jo adskillige, der kan skilte med Stiftelsesaar, der ligger Hundreder af Aar tilbage i Tiden — men indenfor Fiske-Helkonserves er Esbjerg Hermetikfabrik ikke desto mindre den ældste Specialfabrik. Det er en Pioner, der runder de 25 Aar.

Og derfor skal Dagen ogsaa markeres. I dette Hefte vil vi fortælle lidt om det Fiskeri, der er Forudsætningen for vor Virksomhed, om Hermetiks Madværdi sammenlignet med Husmodermad — ogsaa nogle Sider om Esbjergs første Borger, Esbjerg Hermetikfabriks fremsynede Stifter — og sluttelig gaar vi over til at fortælle om selve den Virksomhed, der forener det: at være den ældste Specialfabrik indenfor Branchen, med det: at være helt igennem moderne.

FISKERIET

Paa faa Dage nær falder Esbjerg Hermetikfabriks 25-Aars Jubilæum sammen med en 50-Aars Mindedag, der vil blive holdt i Ære af hele den danske og især af den vestjydske Fiskerbefolkning. Lige op til Jul i Aaret 1894 forliste Lambert Sørensen tillige med to af sine Sønner ud for Horns Rev.



Lambert Sørensen er det danske Havfiskeri's første Mand. I 1872 rejste han fra New Foundland, hvor han fiskede med de canadiske Skonnerter, til Norge. Der købte han en Dæksbaad, ene Mand sejlede han den til Hjerting, og derfra begyndte han Havfiskeriet. Det var ikke drevet tidligere, men efter hans dristige Begyndelse kom det danske Havfiskeri ind i en hurtig og god Udvikling, som har ført til et efter vore Forhold stort Fiskeri til Gavn baade for Fiskerne selv, for Danmarks Handelsbalance og for den indenlandske Beskæftigelse — f. Eks. er ogsaa Fiskehermetikfabrikkernes Virksomhed betinget af Havfiskeriet.

Der er endnu en dansk Fisker, hvis Navn aldrig vil gaa i Glemmebogen, og det er Jens Væver, der i 1848 opfandt Snurrevaaddet. Det dan-

ske Havfiskeri gør udstrakt Brug af dette fortrinlige Fiskeredskab, der gør det muligt at udnytte Fiskerigdommen paa Nordsøens Banker uden at beskadige Havbunden eller Rødspættebestanden, — det lægges der stor Vægt paa.

Den danske Fisker er nemlig en fremsynet Mand og ikke bare en Øjeblikkets Profitjæger. Han har solide Erfaringer for, at paa længere Sigt lønner det sig at fiske med Skaansomhed og Omtanke. Da der i 1888, i den første Lov om Saltvandsfiskeri for hele Landet, indførtes Mindstestørrelser paa en Del af vore vigtigste Fiskesorter med det Formaal at beskytte Ynglen, var der en stor Del af Fiskerne, der ansaa disse Mindstemaal for ødelæggende for dem. I Virkeligheden var de imidlertid en Fiskeriets Redning, og nu er der ingen Fisker, der nøler med at smide en Undermaaler ud over Siden eller som ærgrer sig over at skulle gøre det — lad den bare svømme lidt endnu, den Føde, den æder sig stor paa, er gratis.



Paa Bankerne har de danske Fiskere ladet deres Snurrevaad gaa Kompasset rundt, de har holdt sig til den Fangstmetode, endog mens andre Landes Trawlere med deres ødelæggende Fiskeredskaber sejlede Vandet omkring dem tyndt. De har maattet se paa — naar Arbejdet med Snurrevaadet da ellers levnede dem Tid til det — at der blev halet Kæmpefangster ind af Trawlere, der samtidig havde ødelagt Fiskeernæring og Fiskeyngel, hvor de trawlede.

Men de danske Fiskere klarede sig alligevel i den haarde Konkurrence.

Danmark har ca. 20.000 Fiskere, og Fiskeriet danner Basis for over 100.000 Menneskers Eksistens.



Det er bemærkelsesværdige Tal, især med det som Baggrund, at i 1860 var Fiskeri næsten udelukkende et Bierhverv. Da lod man Fiskerierhvervenes Forhold nøje undersøge, underligt nok var det en Skuespiller, der fik den Opgave overdraget, men han løste den fortrinligt og paapegede, at man for at afskaffe 3 Hovedmangler maatte 1) skaffe Fiskerne Støttepunkter, 2) skaffe Fiskerne Mulighed for Eksport af deres Produkter og 3) skaffe Fiskerne bedre Baade og Redskaber.

Enhver vil vide, at der siden da er sat meget ind for at bøde paa netop disse 3 Mangler. Ned langs Vestkysten fra Skagen til Esbjerg ligger der nu med Mellemrum Havne, hvor en Baad ikke tidligere kunde lande. Fiskerne er ikke længere henvist til udelukkende at bruge Frederikshavn som Basis for det søgaaende Fiskeri.

Hvad Eksporten angaar, saa har den til Tider paa Grund af økonomiske Synspunkter i Aftagerlandene været vanskeliggjort, uden at der fra dansk Side kunde gøres noget imod det.

Der er ydet den Hjælp til Selvhjælp, som har været ubetinget nødvendig for Fremskaffelse af bedre Baade og Redskaber. I 30'erne kostede en moderne Kutter til Nordsøfiskeri paa 30—40 Tons ca. 35—40.000 Kr., en Fisker maatte have Adgang til Laan for at anskaffe sig en saadan Baad. Men de Laan har han ogsaa faaet og forrentet og betalt tilbage samtidig med, at han har gjort en nyttig Indsats.

Det er dyrt for en Baad, — men saa duer den ogsaa til noget. Den er udstyret med Radiosender og Pejleapparat samt en Kahyt, der er saa vel indrettet efter Mandskabets Hvile og Forplejningsbehov, som Forholdene tillader det.

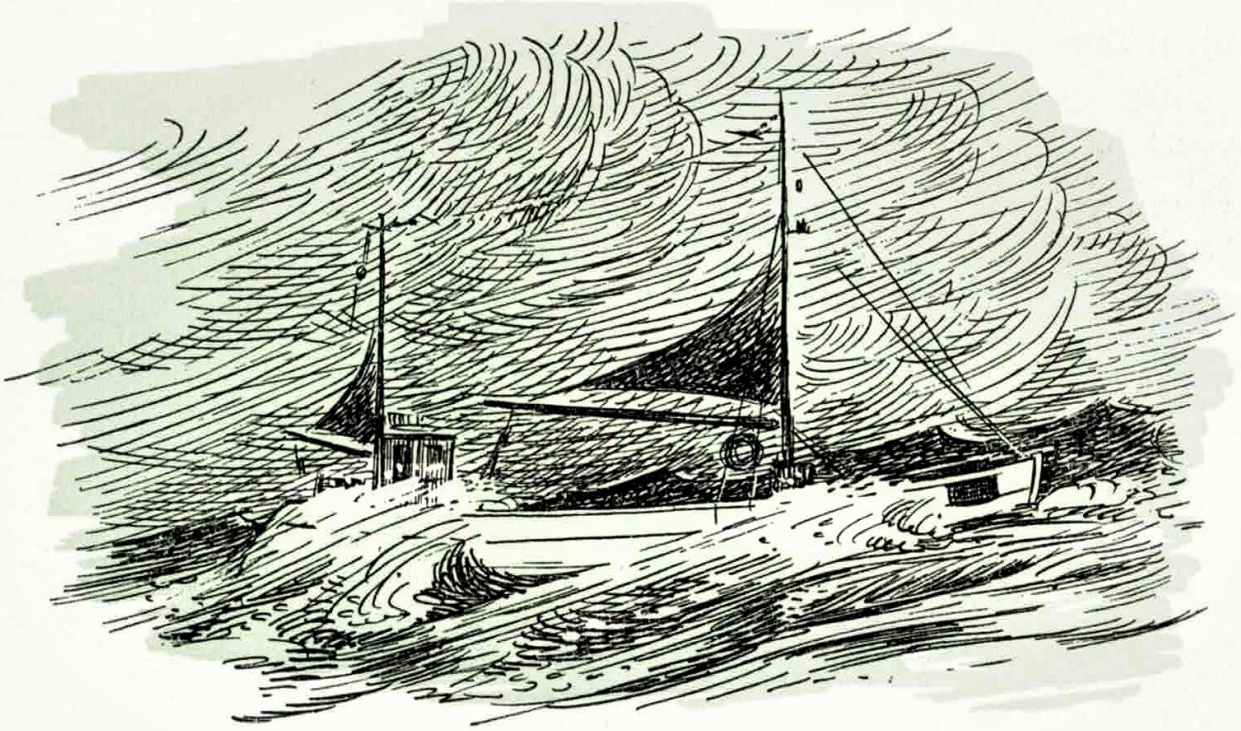


Saadan en Baad kan sejle over hele Nordsøen i al Slags Vejr, den er saa solid som en Kokosnød, den kan staa for de store Vindstyrker og Braadsøer, ja, selv om en Braadsø vender den — som en Grønlænderkajak — og slaar alt, Styrehus, Mast og Rigning overbord, er det sket, at den dog er kommet i Havn.

Der skal mindst en Fangst paa 30—40.000 Kr. om Aaret til for at forrente en saadan Kutter.

Paa en Fiskekutter er der ikke noget, der hedder 8-Timers Arbejdsdag, der slider man i det Urskiven og Kompasset rundt, naar Fisken er der. Alligevel er der aldrig nogen Lønstrid, for alle ombord faar Procenter af Fangsten, Fiskeskipperen 17, Bedstemanden 13, en Medhjælper 10 og Kokkedrengen 5—6 pCt., Resten gaar til Kutterens Afdrag og Fornyelser etc. Man er godt enig om Satserne, og skulde nogen have mere, saa vilde man stemme paa Skipperen, hvis han da ellers er »født Fisker«. Det betyder ikke, at hans Far skal have været Fisker, men at han selv skal være det, med alle Sanser og endnu et Par Stykker, som almindelige dødelige ikke har. For selv om mange Fiskere fører en Dagbog over Fiskepladserne for de forskellige Aarstider, og Fiskerne nu om Stunder bruger Radioen til gensidig Underretning om, hvor Fiskene staar, saa klarer den Fisker sig bestandig bedst, der bærer Instinktet i sig, at *der* paa *det* bestemte Sted skal Fiskene være at fange. Det slaar nemlig næsten altid til.

Og saa staar da Kutterne i Havn med deres rige Fangster: . . . Kutter Nr. 51 . . . Kutter Nr. 52 . . . mon Kutter Nr. 53 og 54 ogsaa kommer?



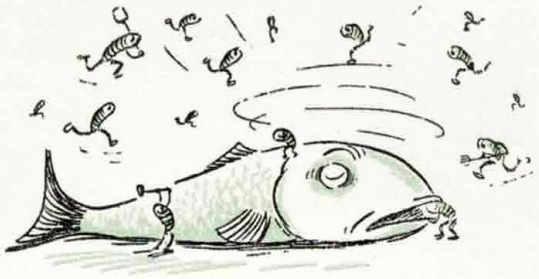
HERMETIK

som Næringsmiddel



Naturen er viseligt indrettet. Saa snart et organisk Væv (Kød af Dyr, Fisk og Planter) dør, strømmer det til med Smaafyre, der har til Opgave at nedbryde Vævet til de enklere Stoffer, hvoraf det til en Begyndelse er dannet, — for at de enklere Stoffer kan indgaa i Opbygningen af nye, sunde Væv. Alt og alle er lavet af Ting, der har været brugt før, hverken De eller jeg repræsenterer noget nyt under Solen.

Saadan forholder det sig altsaa, hvad enten De nu vil vælge at væmmes ved det, eller De beslutter Dem til at finde det smukt og enkelt. Vi gaar ind for det sidste.



Disse Smaafyre, der strømmer til og er Pokkers besværlige at holde fra Nedbrydningsarbejdet — som altsaa er første Fase af et storslaaet Opbygningsarbejde — skal De heller ikke væmmes ved saadan i bred Almindelighed, selv om de hedder Bakterier. De er blot nogle energiske Smaafyre, som vi stort set skal være glade for. Nu maa De ikke forveksle dem med deres Fætre Sygdomsbakterierne. Ganske vist kan man nok blive syg af dem ogsaa, men alligevel — de holder det hele i Gang. Det er kun i een Henseende, De kan tillade Dem at være lidt gnaven paa dem.

Mennesket er jo henvist til at leve af organiske Væv. Vi spiser Dyr og Fisk og Planter, for at deres Kød skal holde Liv i vort. Men kun det friske Kød er tjenligt til vor Ernæring.



Og eftersom vi ikke maa skyde Harer i Marts, og eftersom der ikke er r i alle Maaneder, og eftersom vi ikke kan plukke Æbler og Jordbær i Januar, er det ærgerligt, at Bakterierne hindrer vore Levnedsmidler i at holde sig friske Aaret rundt, saa vi kunde tage dem, naar de var til at faa, og nyde dem, naar de ikke var til at faa. I den og kun i den Henseende er Bakterierne nogle kedelige Fyre. For de styrter sig jo over Fødevarerne uden Hensyn til, om vi helst vil vente et Stykke Tid med at spise dem.





en Mennesket, den kontrære Skabning, gaar jo ikke af Vejen for at tage Kampen op mod Naturen. I Tidernes Løb har det udviklet en Række Metoder til at holde sine Næringsmidler friske: Tørring, Røgning, Saltning, Henkogning osv.

Den bedste af alle Metoder: hermetisk Nedlægning med paafølgende Sterilisation, er ca. halvandet Hundrede Aar gammel.



Bakterierne trives ikke i Lys, de vil have Mørke, Fugtighed og Varme. Bedst trives de som Regel ved Legemstemperatur — altsaa ved 37° C., men de kan dog taale noget større Svingning paa Temperaturskalaen, end vi Mennesker kan.

Selv om man regner med, at de fleste Bakterier taber Lysten til at leve, naar de gennem et vist Tidsrum har været udsat for 65—70° Opvarmning, saa er der dog en Del, der er mere sejglivede og som har Evne til at danne Sporer. Saadanne Sporer kan ligge i Dvale i lange Tider afventende en gunstig Lejlighed til at leve op igen som Bakterier. En saadan gunstig Lejlighed kommer imidlertid slet ikke ved Hermetikken, hvor de dræbes under Sterilisationen.



Alt efter hvilken Vare det er, man vil have Hermetik ud af, anvender man Temperaturer fra lidt under 100° i længere Tid til at slaa Bakterierne og deres Sporer ned, eller Temperaturer paa over 100° til at gøre det af med dem i en Fart. Begge Metoder er lige effektive overfor Bakterierne, der paa Opvarmningstidspunktet befinder sig i lufttæt Daase sammen med den friske Fødevare. Bakterierne dør, og hvilken Metode, man vælger, afhænger af, hvad Varen og dens Vitaminer har bedst af.



Ja, men er der da Vitaminer i Hermetik?

Masser! *Flere end i almindelig Mad!*

Vi ved, at Vitaminerne og særlig C-Vitaminet ødelægges ved Opvarmning. Ved Kogning i aaben Gryde, saadan som det sker i almindelig Husholdning, ødelægges undertiden en væsentlig Del af Vitaminerne. En tilsvarende Opvarmning i lukket Beholder uden Lufttilførsel, saadan som den finder Sted ved Hermetikfremstillingen, ødelægger derimod ikke Vitaminerne i større Udstrækning. — Det foreligger der Masser af Beviser for. Vitamin-Indholdet er derfor væsentlig større i Hermetik end i almindelig Husmoder-Mad. Ja, det er haardt nok for Husmoderen, men saadan forholder det sig altsaa.

Hermetik er Mad og Vitaminer — i den kan der hentes Sundhed udenfor Sæsonen.



KONSULEN

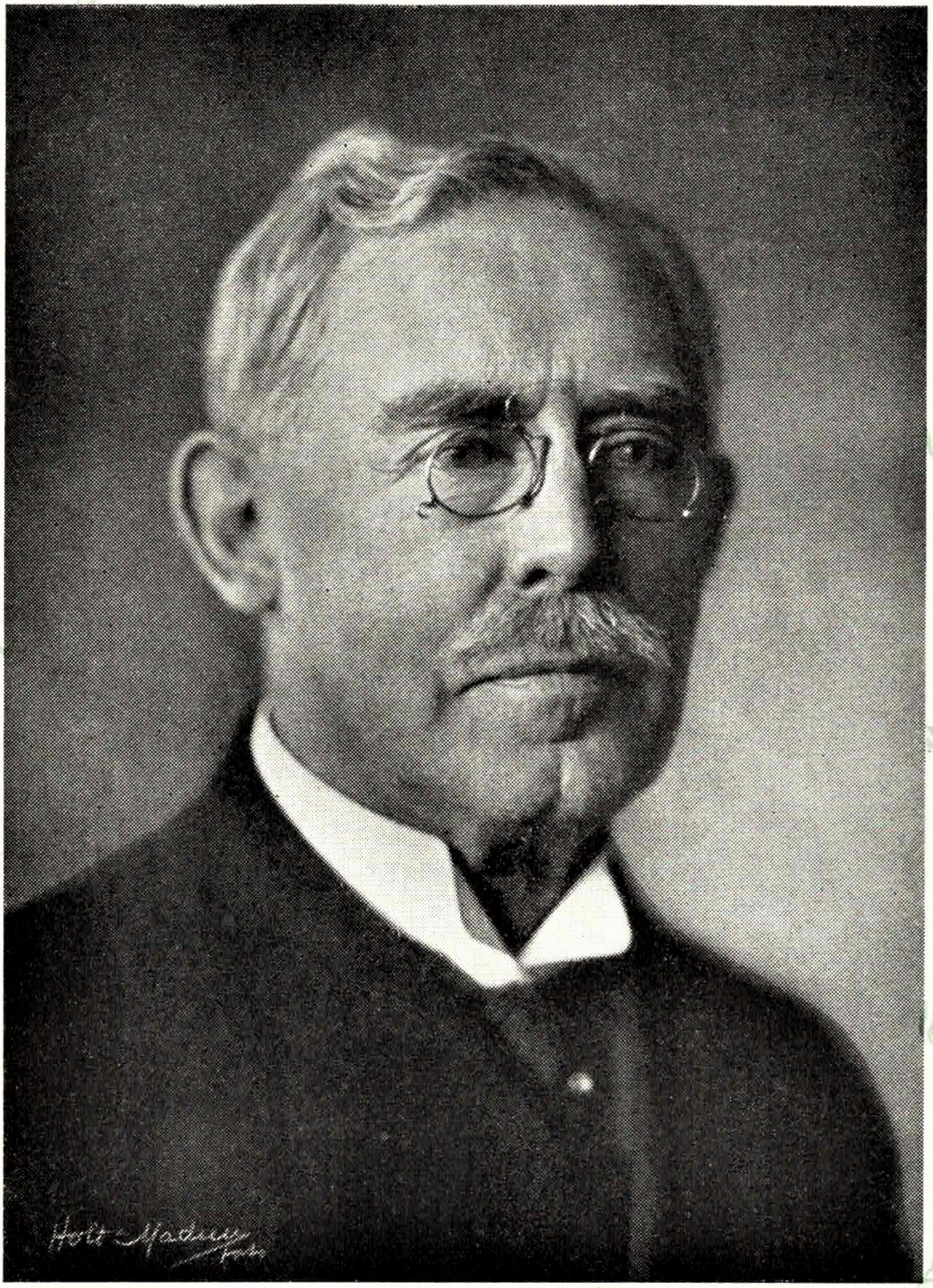
og Esbjerg

Konsul Ditlev Lauritzen — eller bare *Konsulen*, saa ved enhver Esbjergborger, hvem der er Tale om — var en Mand, hvem Esbjergs Trivsel laa stærkt paa Sinde, ja, mere end det, Byens Ve og Vel var hans Hjertesag. Sporene af hans Virke er at finde mange Steder, og mange af de Virksomheder, han var med til at starte, har fortsat i de Baner, han anlagde, og sætter stadig Fremskridtets Præg paa Byen.

Konsulens Interesse for Byen tabte sig ikke, efter at han i 1914 var flyttet fra Esbjerg til København. Hans Planer om at sætte System i et stort søgaaende Fiskeri med Esbjerg som Udgangspunkt optog ham stadig levende. Han havde indset, hvilken Værdi det vilde have for Byen, om den blev et af Danmarks Fiskericentrer. Hvor mange Mennesker er, er der Brug for mange Menneskers Arbejde, Arbejde betyder Fremskridt, og stadige Fremskridt skulde være Esbjergs Mærke.

Men for at trække mange Fiskere til Byen, maatte man sikre dem gode Afsætningsmuligheder. Store Fangster paa Havet skulde helst under alle Omstændigheder betyde tilsvarende Indtægter til Fiskerne. Hvad hjalp det, at Fangsterne var store, hvis der ikke var Afsætning for dem.

Vinteren 1917 kom der en Normand, Sebjørnsen, til Esbjerg for at købe en Kutter af Fiskeskipper S. P. Sørensen — Sebjørnsen udnyttede sit Ophold i Esbjerg til sammen med Fiskeskipper Sørensen at undersøge Muligheden for Fabrikation af Fiskehermetik i Esbjerg, og dette gav Stødet til, at tidligere Pla-


Holt-Mathews

ner om Anlæg af en Fiskehermetikfabrik efter norsk Mønster ved Esbjerg ny Fiskerihavn nu for Alvor blev taget op.

Konsulen kom i Forbindelse med Fiskeskipper Sørensen, og i August 1918 blev der afsluttet en Kontrakt med Esbjerg Havneraad om Leje af en 5.600 m² stor Grund ved den ny Fiskerihavn.

I September 1918 udarbejdedes Planerne for Fabrikken under Ledelse af en kyndig norsk Hermetik-Mand, Hr. Nordland fra Stavanger.

I Slutningen af November 1919 var Fabrikken færdig, saa Driften kunde begynde.

Og 14. Januar 1920 stiftedes saa Esbjerg Hermetikfabrik A/S.

ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S

Fiskernes store Vanskeligheder med Afsætningen af deres Kuller-Fangster i Aarene 1915—18 bevirkede, at man blev klar over, at der burde oprettes danske Hermetikfabrikker, der kunde tage Konkurrencen op med de store udenlandske, som igennem mange Aar havde forsynet det danske Marked. Mulighederne var store for at forøge Behovet, da der ikke blev spist særlig meget Fiskekonserves herhjemme.

I 1918 begyndte Konsul Ditlev Lauritzen at omgaas med Planer om Oprettelse af en Hermetikfabrik i Esbjerg, og den 14. Januar 1920 var alle Planer realiseret, men Fabrikkens mange Hjul var dog allerede begyndt at arbejde i December. Fabrikken var udstyret med de fineste tekniske Maskiner efter udenlandsk Mønster og anlagt ved Esbjerg ny Fiskerihavn, saaledes at den laa centralt for Vareindkøb og Varefor-sendelse. Som den første Direktør blev antaget den norske Hermetik-mand Ths. R. Nordland, der paa Grund af sine store Erfaringer havde været med til at udarbejde Planerne.

Det var en Selvfølge, at Fabrikken først beskæftigede sig med de store Fangster fra Kullerfiskeriet.

Der blev sat en stor Fabrikation i Gang af Fiskeboller, Fiskefrikadeller og Fiskerand. Men det viste sig hurtigt, at ikke alene paa det danske Marked var der gode Afsætningsmuligheder. England og Amerika havde

ogsaa Brug for Hermetik fra Esbjerg, og Produktionen blev saa stor, at over 200 Arbejdere var beskæftiget ved Fabrikken.

Mulighederne var store, og snart havde Fabrikken Forbindelse med de fleste større Skibsprovianteringshandlere over hele Europa, der alle var ivrige efter at sælge den gode Hermetik fra Esbjerg. Fabrikken gjorde ogsaa et stort Propagandaarbejde for at opnaa de bedste Resultater i Udlandet, saaledes blev der f. Eks. sammen med Fiskebollerne til England medsendt en lille Brochure til hver Daase, hvor Fabrikken paa Engelsk fortalte Forbrugerne, hvor fin en Spise Fiskeboller var, og hvorledes de skulde tilberedes.

Fabrikken udvidede stadig og kom snart i Gang med Fabrikation af Ansjoser, Gaffelbitter og anden Kold-Konserves til det hjemlige Marked. Ogsaa Blikvarefabrikation var indrettet paa Fabrikken, og alle Daaser blev fremstillet her. Det var en stor Afdeling, som beskæftigede mange Mennesker.

Imidlertid blev Fabrikken bortforpagtet i 1924 til en anden Konservesfabrik, der fortsatte i de Spor, som Grundlæggeren havde anvist. Der skete dog en Del Forandringer i Forpagtningstiden — saaledes blev bl. a. Blikvarefabrikationen nedlagt, da Forpagtningsfirmaet ikke havde Brug for denne Afdeling. En stor Blikvarefabrik købte Maskinerne, og den kom i Fremtiden til at levere Fabrikkens Blikdaaser.

I 1926 kom den første Tunfisk til Esbjerg, og det blev en stor Begivenhed for Byen. Den blev udstillet i Byens Isværk, og der var i mange Dage en stor Folkevandring hertil. Hermetikfabrikken købte den, og man fik Øjnene op for en ny Fabrikation, da det kort efter viste sig, at Tunfisken nu holdt til i de danske Farvande. Det blev en fin Vare, som er kendt overalt i Dag.

Men stadig var der nye Ting, der blev taget op, og Eksporten til England blev forøget med nye Artikler, bl. a. røgede Kuller.

Den 1. Januar 1938 — to Aar efter Konsulens Død — overtog Familien Lauritzen igen Fabrikkens Drift, og siden er nye lækre Hermetikprodukter sendt ud paa Markedet. Kunderne er efterhaanden kommet i Vane med at vente noget nyt og velsmagende fra Esbjerg Hermetikfabrik, noget, der liver op paa Frokostbordet og i Madpakken.

Der udgaar fine Specialiteter fra Esbjerg Hermetikfabrik. Fiskene, der anvendes, er selvfølgelig altid af fineste Kvalitet, men Fiskene er ikke alene om at bestemme Fiskehermetikkens Smag. Den afhænger ogsaa i meget høj Grad af, hvad Fiskene er nedlagt i og Tilberedningen iøvrigt.

Det er overraskende og bemærkelsesværdigt, at Esbjerg Hermetikfabrik, bygget for 25 Aar siden og uden noget Forbillede paa dansk Grund, stadig er fuldstændig *up to date*. Ustandselig er der foretaget Forbedringer. Man har hele Tiden sørget for at modernisere og indkøbe Maskiner efter Tidens Krav, ligesom Produktionsmetoderne stadig forbedres.

Ved Fremstillingen af Fiskehermetik er gennemført Hygiejne en lige saa stor Nødvendighed som selve Fiskene. Fabrikken er derfor indrettet med ethvert Hensyn til de hygiejniske Krav.

Det vil være for trivielt for Dem at læse om, og ogsaa for os at fortælle om alle de Ting, vi ikke kan faa under Krigen. Men eet er givet: den Dag, da Forholdene igen er normale, staar vi parat til at sætte ind for fuld Kraft.

BESTYRELSE



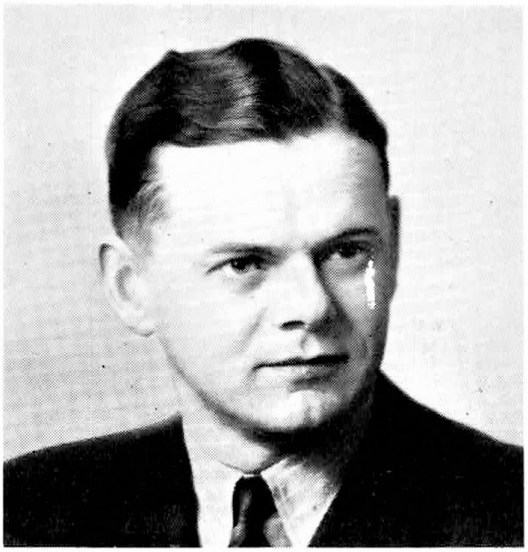
Skibsreder Knud Lauritzen,
Formand.



Skibsreder Ivar Lauritzen.



Civilingeniør Ove Holm.

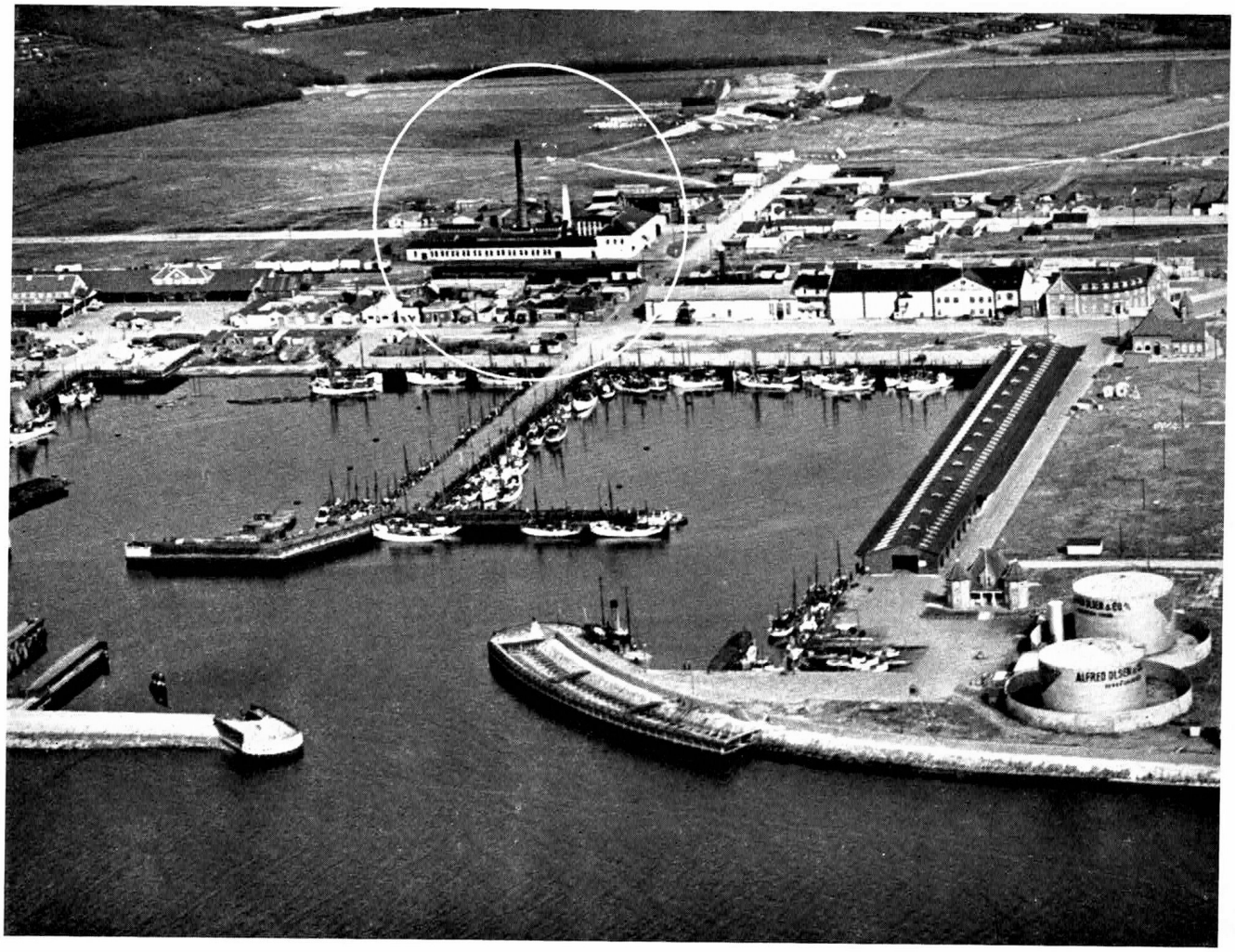


Prokurist Jørgen Broegaard.

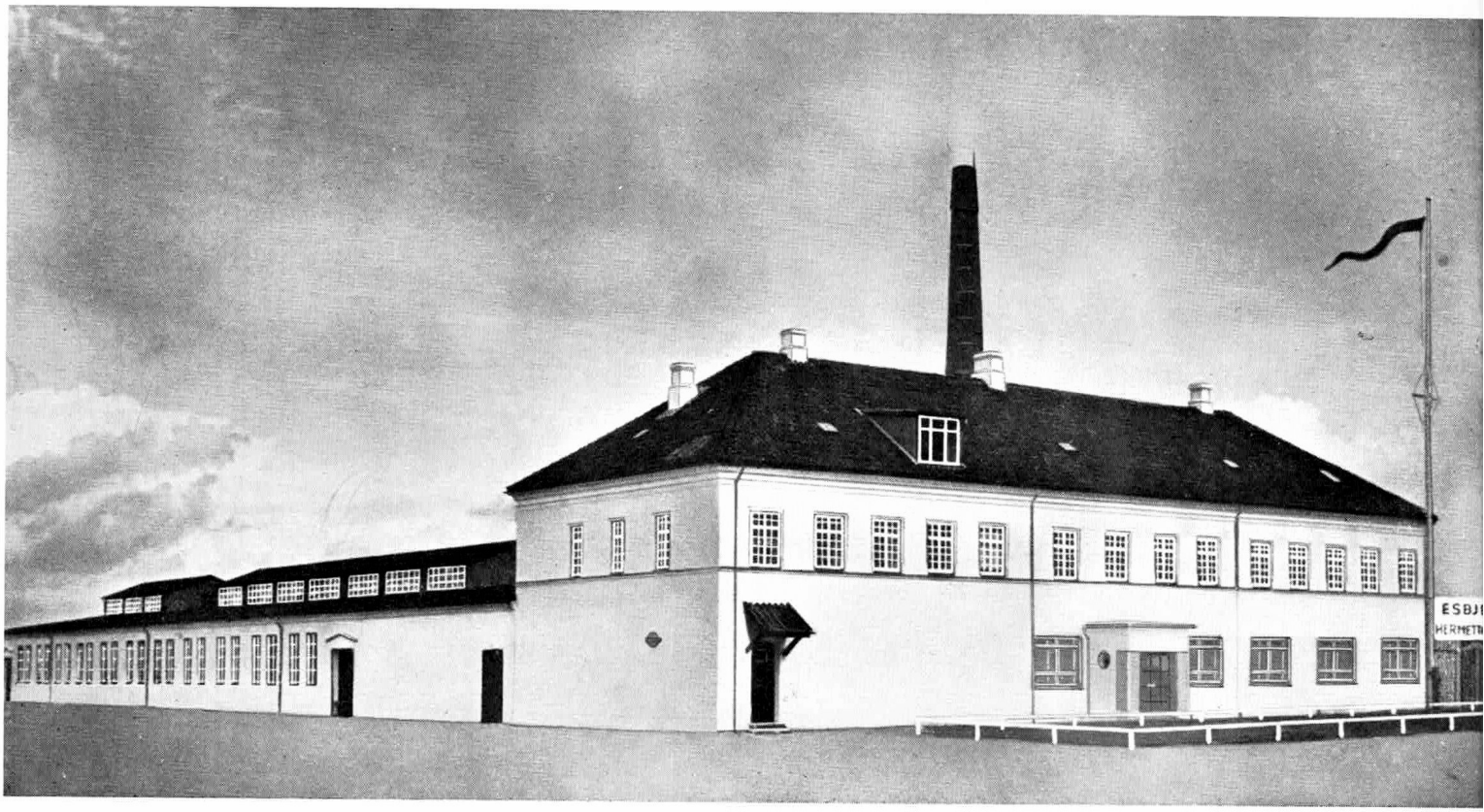
DEN ADMINISTRERENDE DIREKTØR



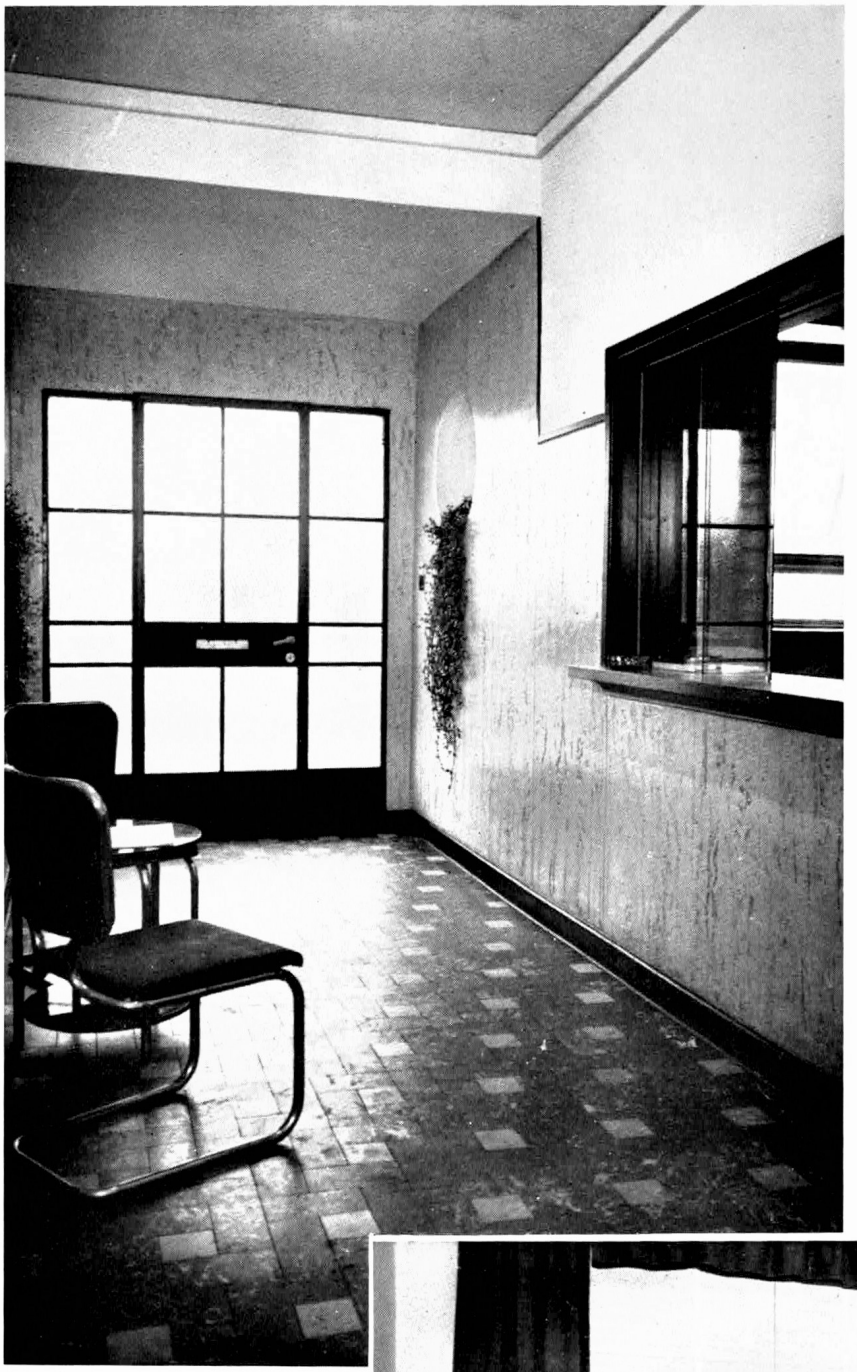
Frode Hansen.



Luftfotografi af Esbjerg Fiskerihavn med Esbjerg Hermetikfabrik A/S.



Kontor- og Fabriksbygningen.



Reception.



Kasse og Ekspedition.



Bogholderi og Salgsafdeling.



Bogholderens Kontor.



Direktørens Kontor.

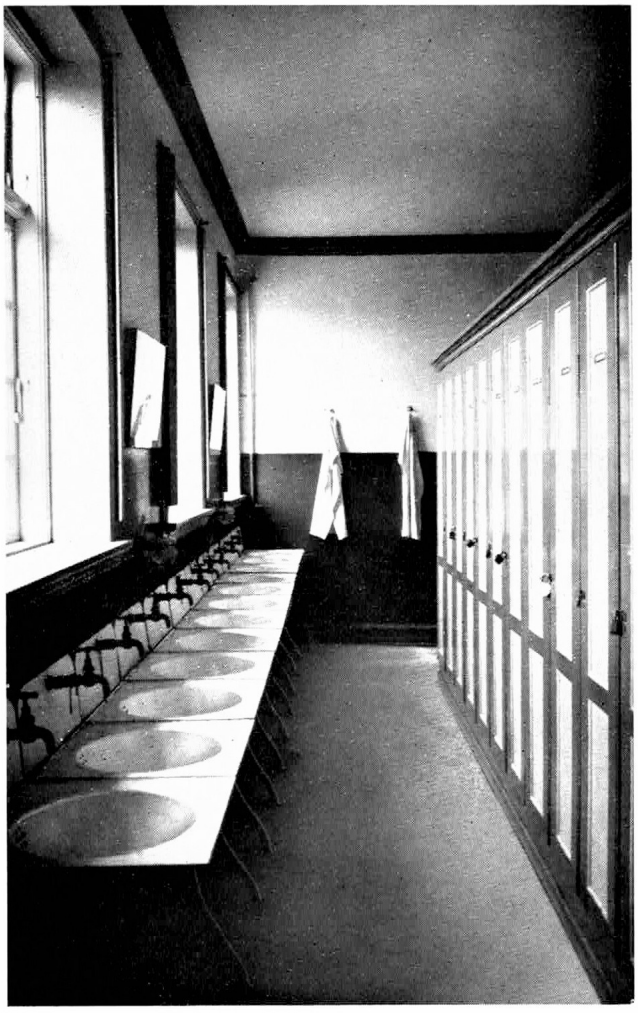


— Porten, der fører ind til den travle Fabrik. Her er der Liv og Fart fra tidlig Morgen til sen Aften.

— men lad os gaa gennem Porten og se indenfor . . .

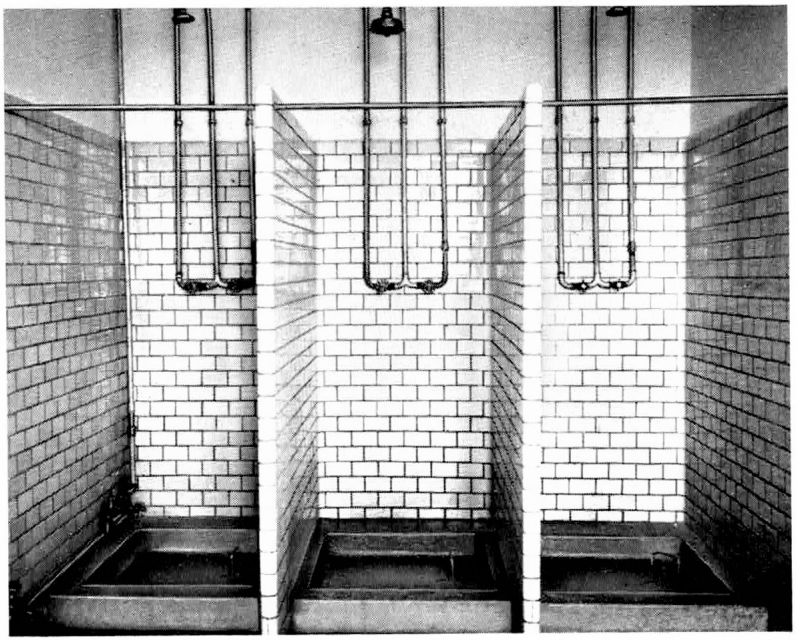


Arbejdernes Frokoststue.



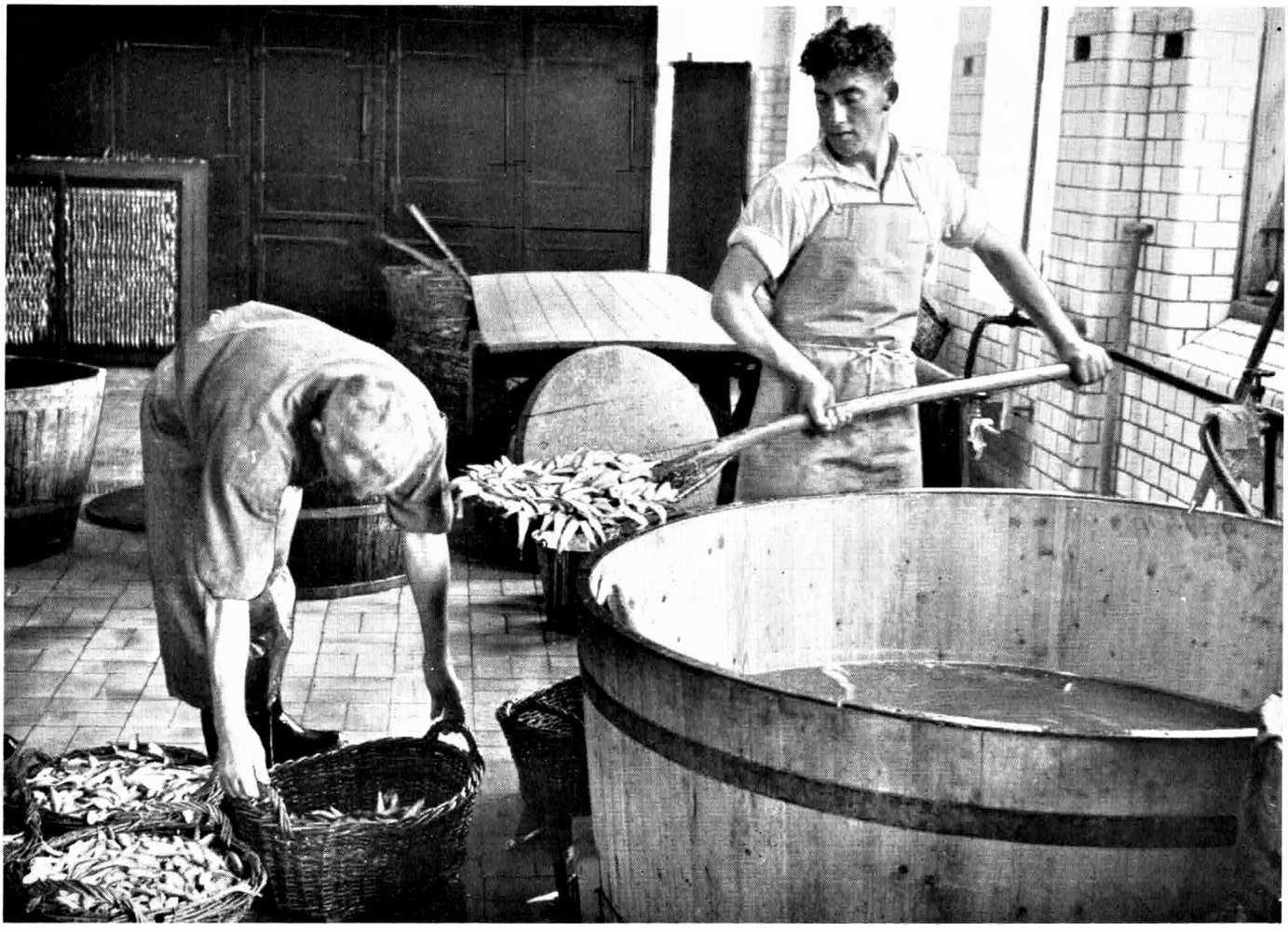
*Udsnit af Arbejder=
nes Garderober.*

Eet af Arbejdernes Badeværelser.





Brislinger.



Fiskene vaskes.



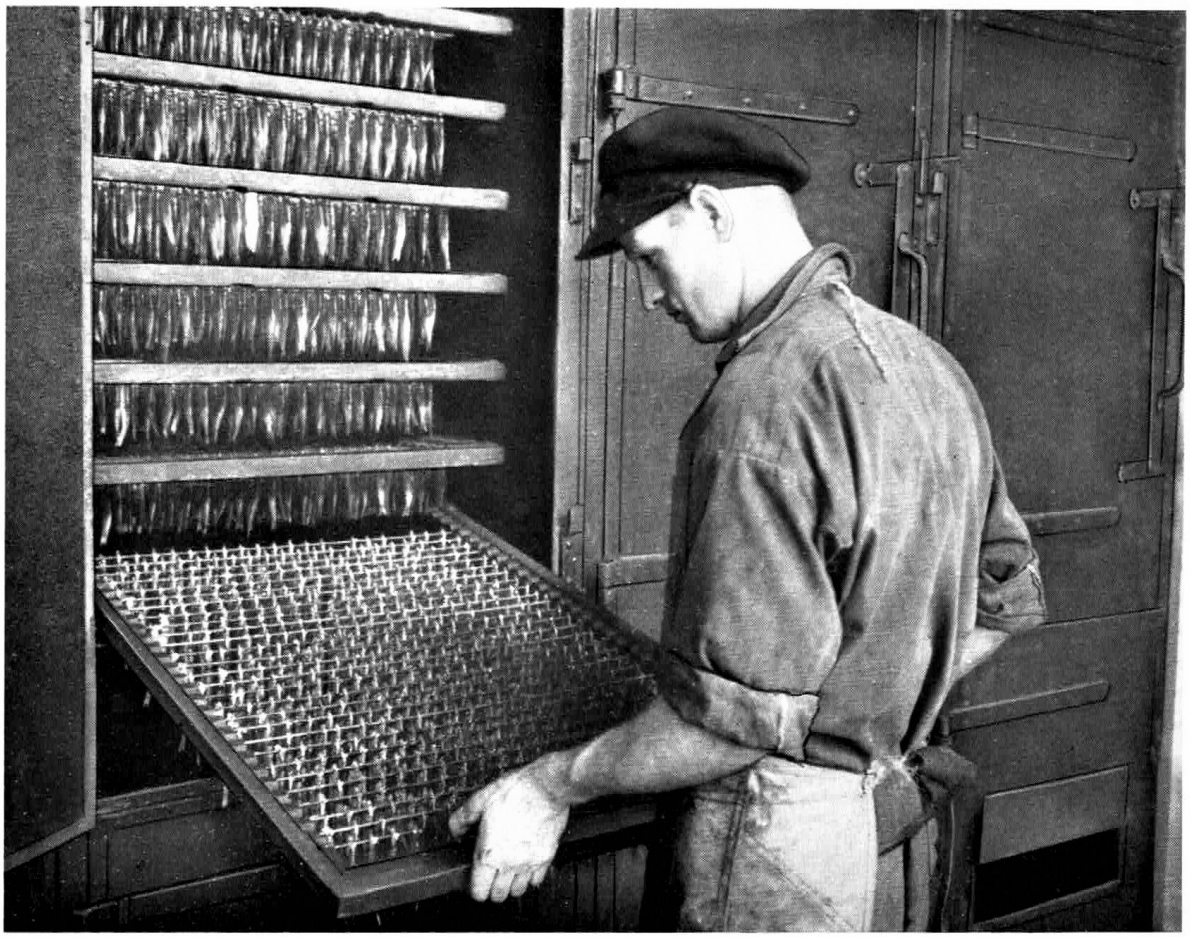
Trædning.



Trædning.



Rammer klar til Røgning.



I Røgeovnen.



Pakning i Daaser.

Lukkemaskine.



Fabrikationshallen.





Hummer-Kogning.



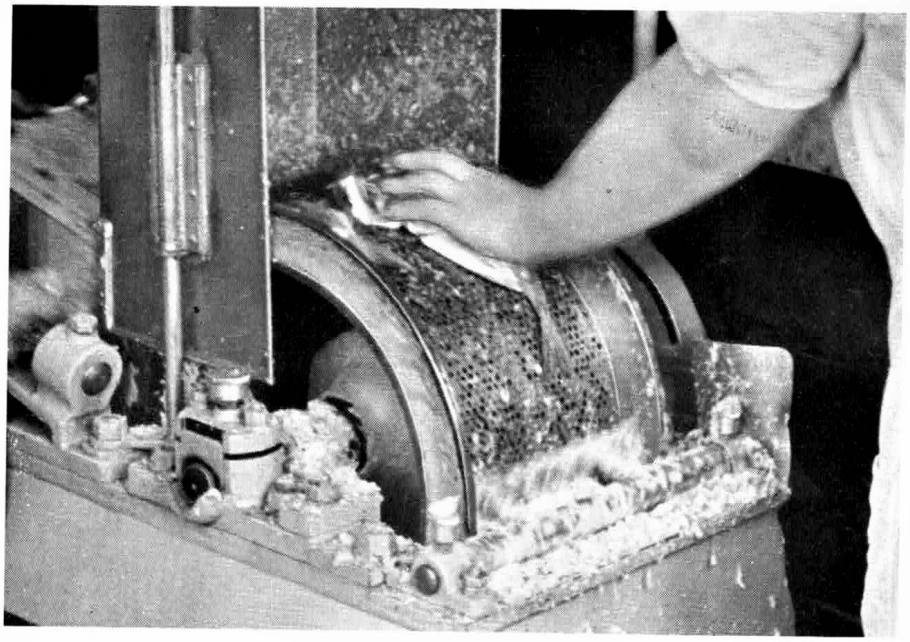
Hummer-Pilning.



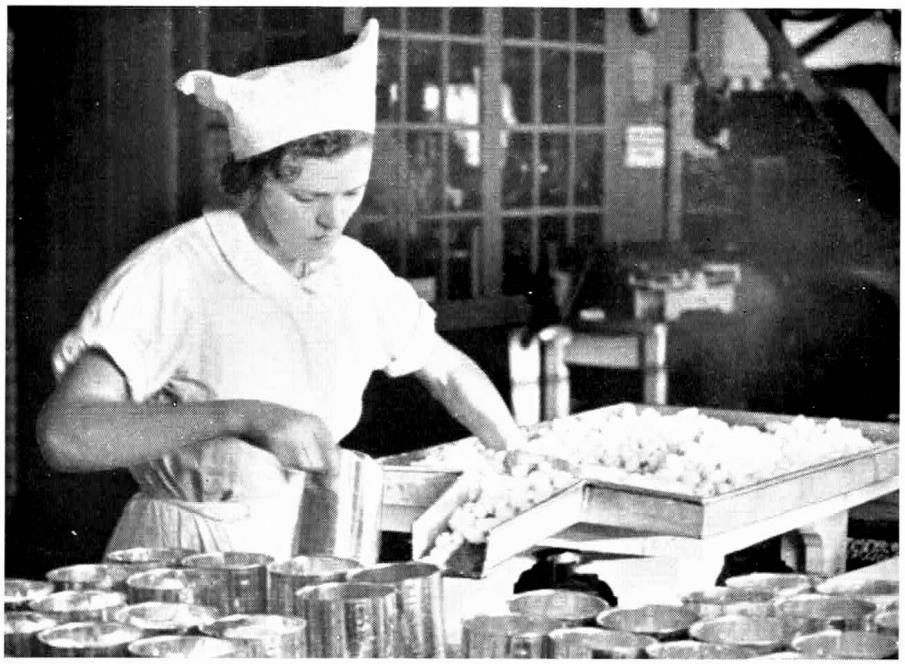
Hummer-Rensning.



Den pakkede Hummer paafyldes Lage.



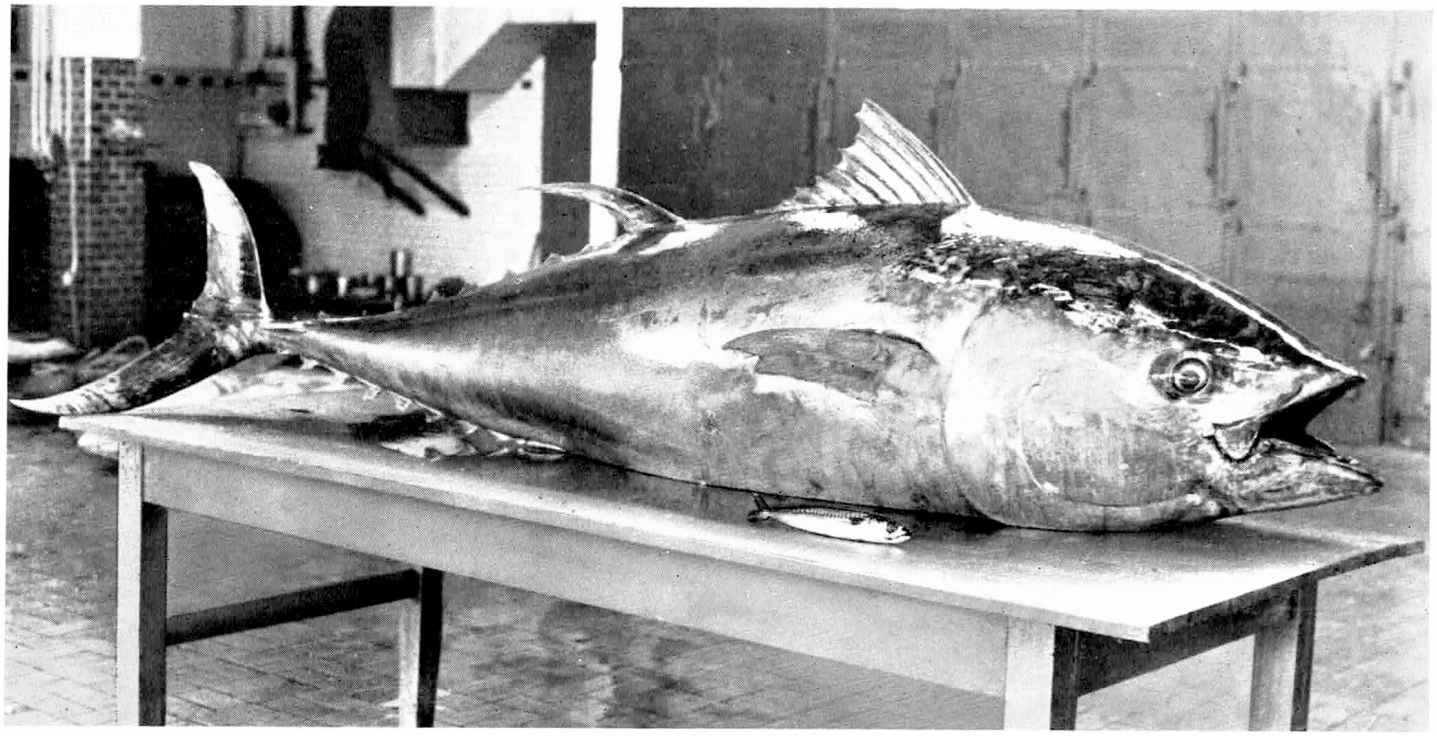
Separator fjerner Skind og Ben fra Kødet, der anvendes til Fiskebolle-Fabrikation.



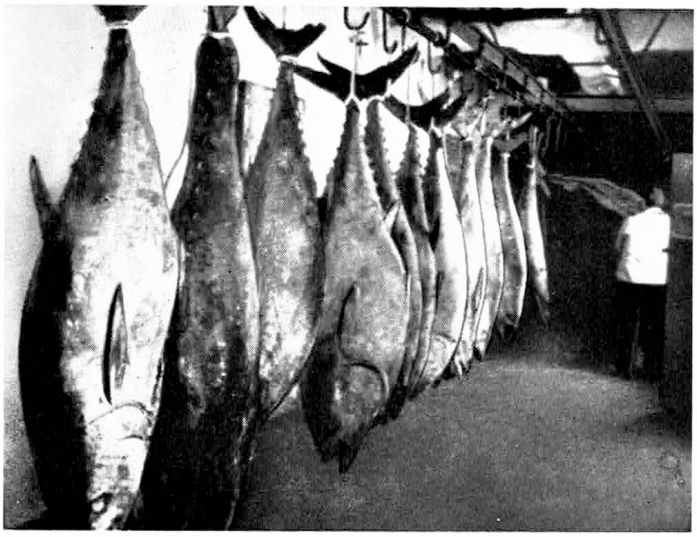
Fiskeboller fyldes i Daaser.



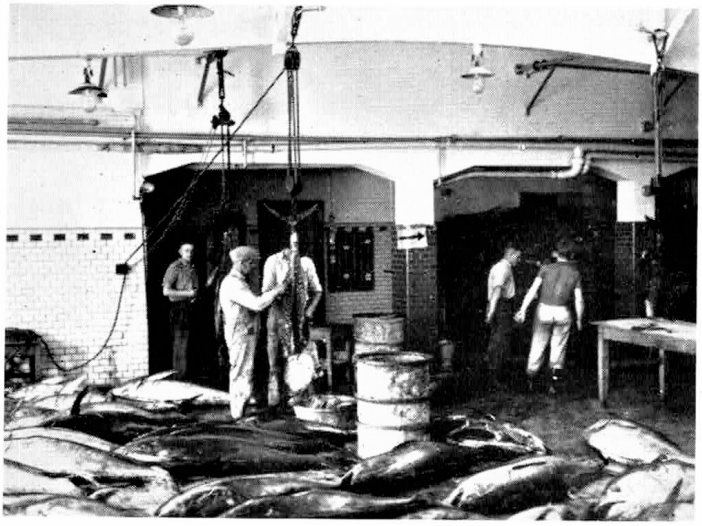
Fremstilling af Fiskerand.



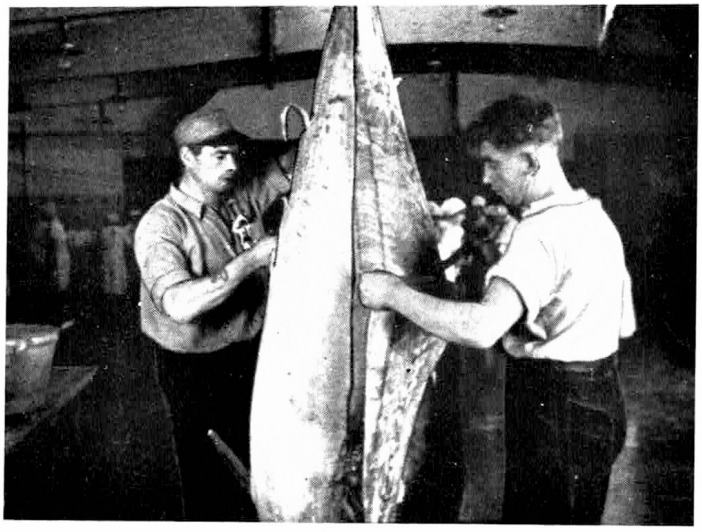
Makrel og Tunfisk.



Lager af Tunfisk.



Skærehallen.



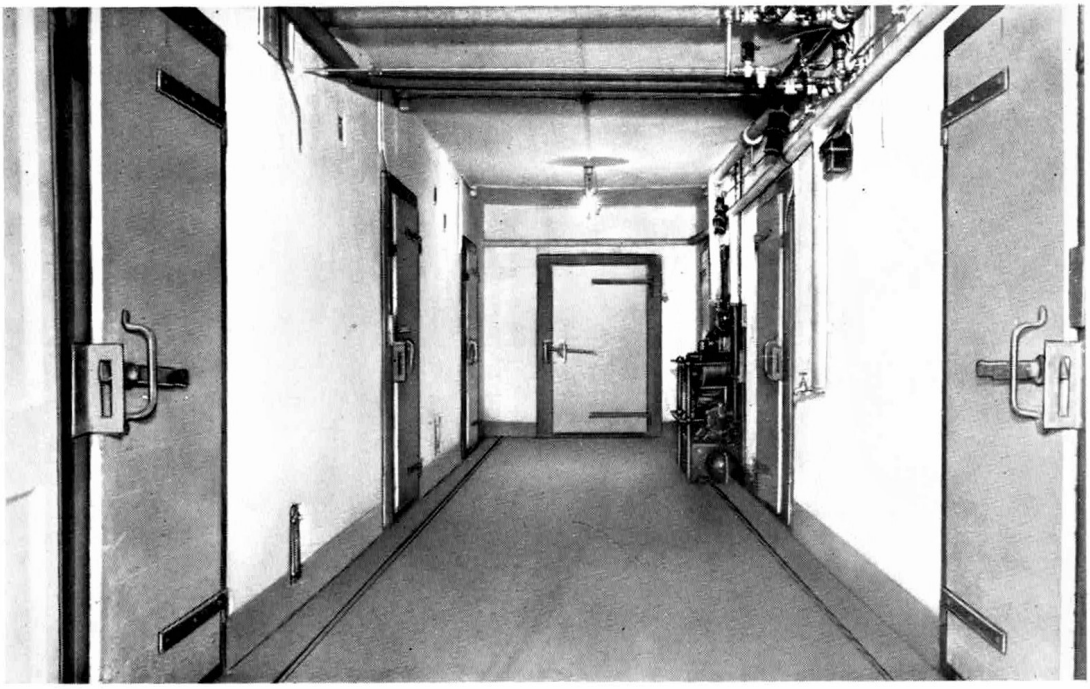
Flaaning.



Partering.



Autoklaveringshallen.



Gangene til Fryserummene.



Varelager.



Etikettering.



Pakning.


Dogger
MUSLING
Dogger
FRØSNILD I TOMAT
MACKEREL
IN TOMATO SAUCE
Dogger-Brand
Dogger
SARDIN-POSTEJ
ESBJERG
HERMETIKFABRIK A/S
40
ØRE
SOMMER
BRISLING-SARDINER
I OLIVENOLIE
SUMMER
BRISLING
IN TOMATO
Dogger
FINESTE 2-LAGS
Brisling SARDINER
I TOMAT
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S
Dogger
TUNFISK
I TOMAT
Dogger
TUNFISK
I OLIE
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S
Dogger
MAKRELFILET
I OLIE
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S
Dogger
MAKRELFILET
I TOMAT
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S
Dogger
MAKREL
I TOMAT
Dogger
BRISLING
SARDINER
I OLIE
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S
Dogger
BRISLING
SARDINER
I TOMAT
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S ESBJERG
Dogger
I OLIE
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S ESBJERG
Dogger
BRISLING
SARDINER
I TOMAT
ESBJERG HERMETIKFABRIK A/S ESBJERG


Dogger
FINESTE
TORSKEROG
Dogger
FISKEBOLLER
MINIATURE
Dogger
FISKEBOLLER
I KRAFT
Dogger
FISKEBOLLER
GARNITURE
Dogger
FISKE-
FRIKADELLER
4—6 PORTIONER
1 KG.
Dogger
FINESTE
TORSKEROGN
ESBJERG HERMETIKFABRIK
ESBJERG
FISKEBOLLER
ESBJERG · DANMARK
Dogger
FISKEBOLLER
GARNITURE
Dogger
FISKEBOLLER
I KRAFT
Dogger
FISKEBOLLER
Dogger
FISKE
FRIKADELLER
ESBJERG HERMETIKFABRIK
ESBJERG
FISKEBOLLER
ESBJERG · DANMARK

